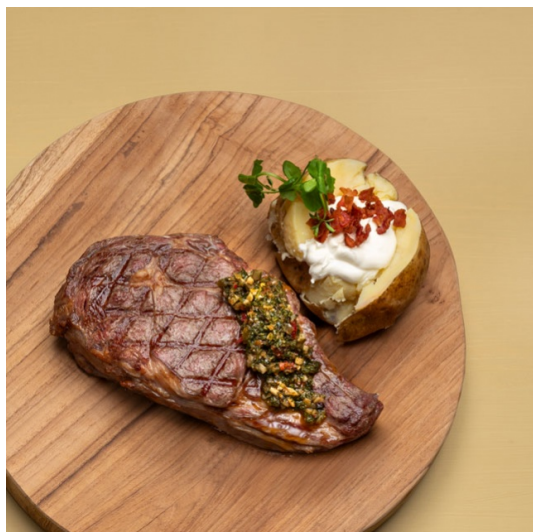


GEGRILLTE PRIME RIB



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Chimichurri-
Kräutermischung 450g

ZUTATEN

10 

- Gebackene Kartoffeln" (1 p.p.)
- Hochrippe
- Bresc Chimichurri
- Gebratener Speck
- Crème fraîche

ZUBEREITUNG

Die Rippchen grillen und bis zu einer Kerntemperatur von 48 °C garen.

Das Fleisch vom Grill nehmen und ruhen lassen. Das Fleisch auf ein Brett legen und die Chimichurri über das Fleisch löffeln.

Mit Pellkartoffeln, Crème fraîche und Speckbraten servieren.